



★★★★★ (6)

## Bio Colligny Brut Champagne AOC

France, Champagne

Robe dorée pâle. Nez délicat de brioche fraîche et d'agrumes, avec des notes d'ananas. Bouche pleine à l'acidité séveuse et aux bulles fines. Finale persistante.



Falstaff: **90 points**  
Expovina: **Diplôme d'Argent**



Pinot Noir, Pinot Meunier



6-8 °C



1-3 ans

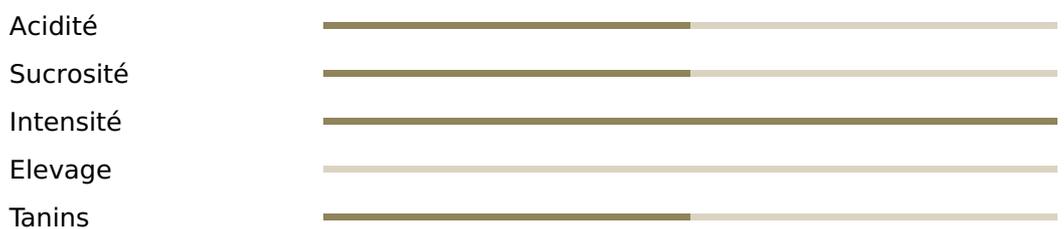


Bio

### Mets appropriés

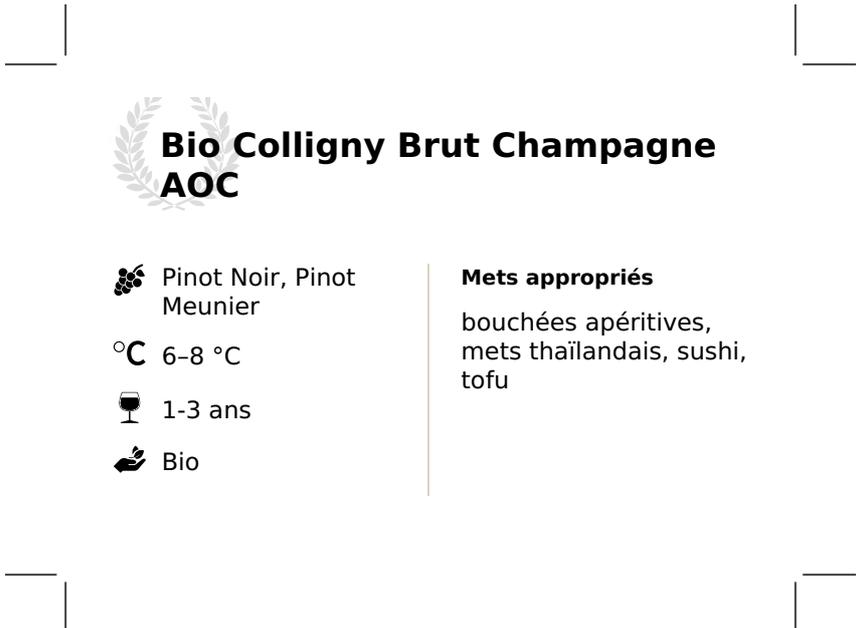
bouchées apéritives, mets thaïlandais, sushi, tofu

### Profil du vin



## Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



**Bio Colligny Brut Champagne  
AOC**

 Pinot Noir, Pinot Meunier

°C 6-8 °C

 1-3 ans

 Bio

**Mets appropriés**

bouchées apéritives,  
mets thaïlandais, sushi,  
tofu